Cuisine Mamie

Spécial Confitures

Arabe & Français

Votre guide de préparation de délicieuses recettes

100%

95 DA Seulement

19 Recettes en photos Faciles à préparer

Collection Disponible

Mme Boughalous Nadia



Sommaire



Confiture de pamplemousse مربّى الليمون الهندي

Ingrédients

- 1 kg de pamplemousses
- 1 kg 700gr de sucre cristallisé
- 1/2 litre d'eau
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

المقادير

- 1 كلغ ليمون هندي
- 1 كلغ و700 غ سكر مسحوق
- 1/2 لتر ماء
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة من الشب بحجم حبة حمص

Préparation

1. Eplucher les pamplemousses, les plonger dans de l'eau pendant 48 heures, en changeant l'eau régulièrement.
2. Dans une casserole, sur feu doux, faire bouillir l'eau, le sucre, l'acide citrique et l'alun.
3. Couper les pamplemousses en 4, les mettre dans la casserole et laisser cuire jusqu'à épaississement.

كيفية التحضير

1. قشّري الليمون الهندي، إغطسيه في الماء مدة 48 ساعة، بتغيير الماء بإستمرار.
2. في قدر، على نار هادئة، غلّي الماء، السكر، حامض الستريك و الشب.
3. قطّعي حبات الليمون الهندي إلى أرباع، ضعيها في القدر و اتركيها تطهى حتى تعقد.



Confiture de fraises

Ingrédients

- 1 kg de fraises
- 800 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Dans un récipient, mettre les fraises, ajouter le sucre et laisser macérer toute une nuit au réfrigérateur.
2. Verser le jus de fraise obtenu dans une casserole et le faire cuire sur feu doux. Ajouter ensuite l'acide citrique et l'alun.
3. Faire bouillir le tout pendant 20 mn, puis ajouter les fraises et laisser cuire pendant 15 mn.

Remarque : enlever la mousse à chaque fois qu'elle se forme.

مربّى الفراولة

المقادير

- 1 كلغ فراولة
- 800 غ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمّص

كيفية التحضير

1. في وعاء، ضعي الفراولة، ضفي السكر و اتركي الكل ينقع ليلة كاملة في الثلاجة.
2. اسكبي عصير الفراولة المتحصل عليه في قدر و اطهيه على نار هادئة .أضيفي بعد ذلك حامض الستريك و الشب.
3. غلّي الكل مدة 20 دقيقة، ثم أضيفي حبات الفراولة و اتركيها تطهى مدة 15 دقيقة.

ملاحظة : إنزعي الرغوة كلّما تتشكّل.



Marmelade de pommes

مارمولاد التفاح

Ingrédients

- 1,5 kg de pommes
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1/2 verre d'eau
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche
- 1 citron

المقادير

- 1,5 كلغ تفاح
- 1 كلغ سكر مسحوق
- 1/2 كأس ماء
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص
- حبة ليمون

Préparation

1. Éplucher les pommes, les couper en 4, enlever les pépins, puis frotter avec le citron pour ne pas qu'elles noircissent.
2. Dans un récipient à fond épais, sur feu doux, mélanger les pommes, le sucre, l'eau, l'acide citrique et l'alun. Laisser cuire jusqu'à épaississement.
3. Ensuite, mixer les pommes au mixer.

كيفية التحضير

1. تقشّري التفاح، قطّعيه إلى أرباع، إنزعي البذور، ثم حكّي بالليمون لكي لا يسود.
2. في إناء قاعه سميك، على نار هادئة، أخلطي التفاح، السكر، الماء، حامض الستريك و الشب. أتركيه يطهى حتى يعقد.
3. بعد ذلك، إرحي التفاح بالطاحونة الكهربائية.



Confiture d'écorce de pamplemousse

مربّى قشور الليمون الهندي

CONFITURES

Ingrédients

- 500 gr d'écorce de pamplemousse (enlever un peu de chair)
- 1 kg 300gr de sucre cristallisé
- 1/2 litre d'eau
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

المقادير

- 500غ قشور الليمون الهندي (إنزعي القليل من اللبّ)
- 1 كلغ و300 غ سكر مسحوق
- 1/2 لتر ماء
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة من الشب بحجم حبة حمّص

Préparation

1. Dans une casserole, sur feu doux, faire bouillir l'eau, le sucre, l'acide citrique et l'alun.
2. Ajouter les écorces de pamplemousse et laisser cuire jusqu'à épaississement.

كيفية التحضير

1. في قدر، على نار هادئة، غلّي الماء، السكر، حامض الستريك و الشب.
2. ضعي قشور الليمون الهندي و اتركيها تطهى حتى تعقد.



Confiture de figues sèches

Confitures

Ingrédients

- 1 kg de figues sèches
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche
- 1/2 litre d'eau

Préparation

1. Dans un couscoussier, faire cuire les figues sèches à la vapeur.
2. Dans une casserole, sur feu moyen, faire cuire l'eau, le sucre, l'acide citrique et l'alun pendant 20 mn. Ensuite, ajouter les figues sèches cuites à la vapeur et continuer la cuisson jusqu'à épaississement.

Remarque : Vous pouvez utiliser les figues sèches telles quelles, ou les mixer (pour obtenir une marmelade).

مربّى التين الجاف (الكرموس)

المقادير

- ١ كلغ برقوق جاف (عينة)
- ١ كلغ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص
- 1/2 كاس ماء

كيفية التحضير

1. في كسكاس، إطهي التين الجاف على البخار.
2. في قدر، على نار متوسطة، إطهي الماء، السكر، حامض الستريك و الشب مدة 20 دقيقة . بعد ذلك، ضعي التين الجاف المطهي على البخار وواصلي الطهي حتى يعقد.

ملاحظة : يمكنك استعمال التين الجاف كما هو، أو رحيه (لتتحصلي على مارمولاد).



Marmelad... | مارمولاد الف...

Ingredients

- 1 kg de fraises
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Nettoyer, bien laver les fraises, les mettre dans un récipient, puis les mixer à l'aide d'un mixer ou d'une fourchette. Ajouter le sucre et laisser macérer toute une nuit.
2. Ensuite, mettre le récipient sur feu doux, puis ajouter l'acide citrique et l'alun et laisser cuire le tout pendant 25 mn.

Remarque : Retirer la mousse au fur et à mesure qu'elle se forme.

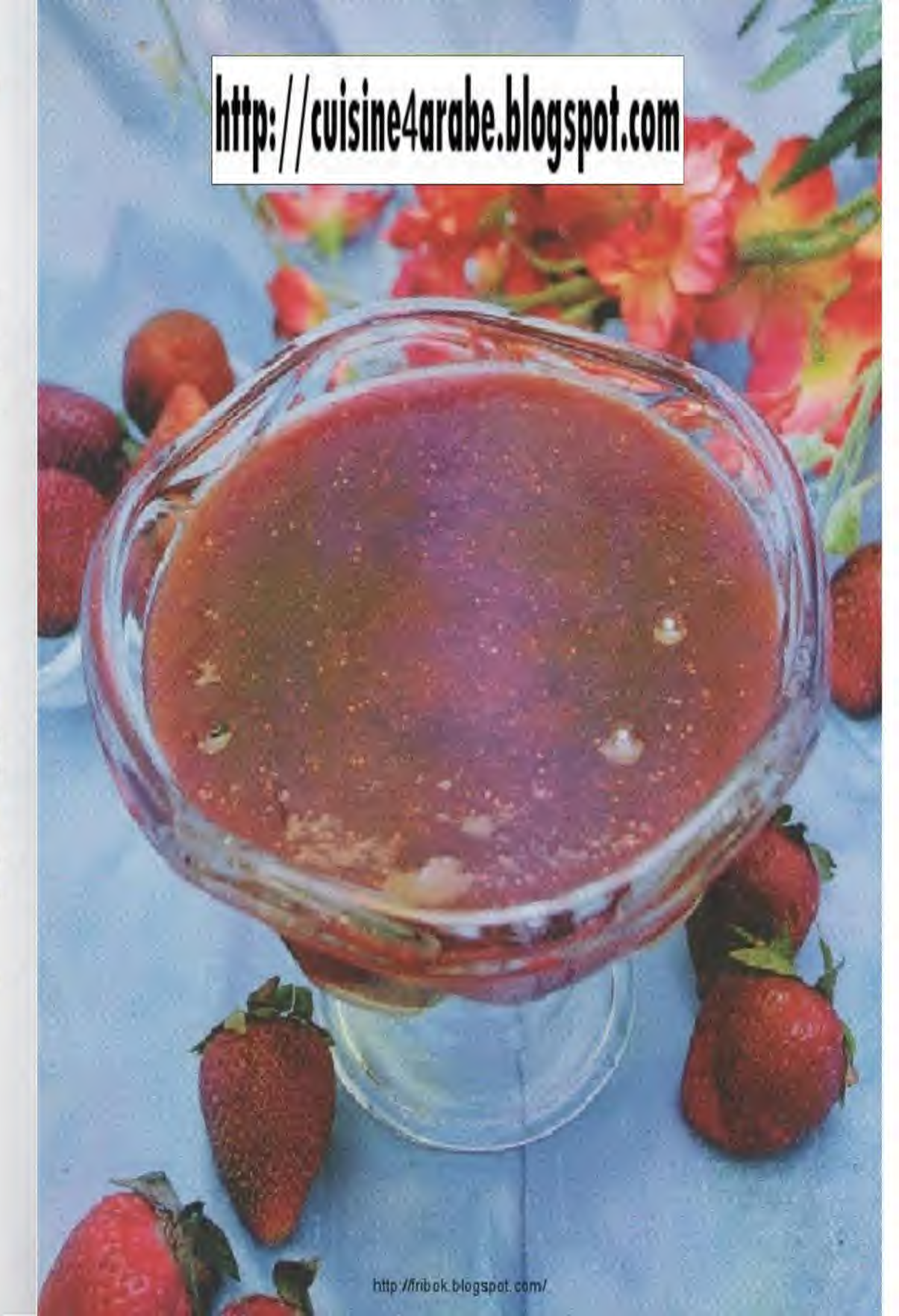
المقادير

- 1 كلغ فراولة
- 1 كلغ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمّص

كيفية التحضير

1. نظّفي، أغسلي جيدا الفراولة، ضعيها في إناء، ثم ارحيها بواسطة الطاحونة الكهربائية أو بالشوكة، أضيفي السكر و اتركيها تنقع ليلة كاملة.
2. بعد ذلك، ضعي الإناء على نار هادئة، ثم ضعي حامض الستريك و الشب و اتركي الكل يطهى مدة 25 دقيقة.

ملاحظة : إنزعي الرغوة شيئا فشيئا كلما تشكلت.



Confiture d'ananas

مربّى الأناناس

CONFITURES

Ingrédients

- 1 boîte d'ananas en conserve (500 gr)
- 250 gr de sucre cristallisé
- Jus d'ananas (contenu dans la boîte)
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Couper l'ananas en petits dés et laisser à part.
2. Dans une casserole, sur feu moyen, faire bouillir le jus d'ananas, le sucre, l'acide citrique et l'alun. Ensuite, ajouter les dés d'ananas et laisser cuire jusqu'à épaississement.

المقادير

- علبة أناناس مصبّرة (500 غ)
- 250غ سكر مسحوق
- عصير الأناناس (محتوى العلبة)
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمّص

كيفية التحضير

1. قطّعي الأناناس إلى مكعبات صغيرة و اتركيها على حدى.
2. في قدر، على نار متوسطة، غلّي عصير الأناناس، السكر، حامض الستريك و الشب.

بعد ذلك، ضفي مكعبات الأناناس و اتركيها تطهى حتى تعقد .



Marmelade de poires

مارمولاد الإجاص

Ingrédients

- 1 kg de poires
- 700 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Che'b) de la taille d'un pois chiche
- 1 citron
- 1/2 verre d'eau

Préparation

1. Eplucher les poires, puis les frotter avec le citron pour ne pas qu'elles noircissent.
2. Les couper, les mettre dans un récipient, ajouter le sucre, l'acide citrique et l'alun. Laisser cuire sur feu doux, jusqu'à fonte du sucre et épaississement.
3. Mixer le tout au mixer.

المقادير

- 1 كلغ إجاص
- 700غ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمّص
- حبة ليمون
- 1/2 كاس ماء.

كيفية التحضير

1. قشّري الإجاص، ثم حكّيه بالليمون لكي لا يسود.
2. قطّعيه، ضعيه في إناء، ضعي السكر، حامض الستريك و الشب .أتركيه يطهى على نار هادئة، حتى يذوب السكر و يعقد.
3. إرحي الكل بالطاحونة الكهربائية.



Confiture de quartiers d'oranges

مربى أرباع البرتقال

Ingrédients

- 1 kg d'oranges
- 750 gr de sucre cristallisé
- 1/2 litre d'eau (pour faire bouillir les oranges)
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche
- 1 verre d'eau

المقادير

- 1 كلغ برتقال
- 750غ سكر مسحوق
- 1/2 لتر ماء(لغلي البرتقال)
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمّص
- 1 كأس ماء

Préparation

1. Eplucher les oranges, les piquer avec une fourchette.
2. Les laisser macérer dans l'eau pendant 24 heures.
3. Ensuite, les couper en 4, puis les faire bouillir pendant 1/2 heure. Egoutter, retirer les pépins, les presser, puis les mettre dans une casserole avec du sucre, de l'alun et de l'acide citrique. Ajouter 1 verre d'eau, puis laisser bouillir sur feu doux jusqu'à épaississement.

كيفية التحضير

1. قشّري البرتقال، أثقبيه بواسطة شوكة.
2. اتركيه ينقع في الماء مدة 24 ساعة.
3. بعد ذلك، قطّعي البرتقال إلى أرباع، ثم غلّيها في الماء مدّة 1/2 ساعة. قطّريها، إنزعي البذور، اعصريها، ثم ضعيها في قدر مع السكر، الشب و حامض الستريك، ضعي كأس ماء، ثم اتركيها تطهى على نار هادئة حتى تعقد.



Confiture d'abricots

Ingrédients

- 1 kg d'abricots dénoyautés
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Dans un récipient, mettre les abricots, ajouter le sucre et laisser le tout macérer pendant toute une nuit.
2. Ensuite, mettre le récipient sur feu doux, puis ajouter l'acide citrique et l'alun. Laisser cuire le tout pendant 25 à 30 mn.
3. A l'aide d'un mixer, hacher les abricots et les laisser refroidir.
4. Mettre la confiture obtenue dans des pots.

Remarque : Vous pouvez utiliser les abricots tels quels, sans les hacher.

مربّى المشمش

المقادير

- 1 كلغ مشمش منزوع النواة
- 1 كلغ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمّص

كيفية التحضير

1. في إناء، ضعي المشمش، ضعي السكر و اتركي الكل ينقع ليلة كاملة.
2. بعد ذلك، ضعي الإناء على نار هادئة، ثم ضعي حامض الستريك و الشب، أتركي الكل يطهى مدة 25 إلى 30 دقيقة.
3. بواسطة طاحونة كهربائية، إرحي المشمش و اتركيه يبرد.
4. ضعي المربّى المتحصّل عليه في أوعية

ملاحظة : يمكنك استعمال حبات المشمش كما هي دون رحيها.



Marmelade de pêches

مارمولاد الخوخ

Ingrédients

- 1 kg de pêches
- 500 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Laver les pêches, enlever les noyaux, les mettre dans un récipient, ajouter le sucre et laisser macérer pendant toute une nuit.
2. Sur feu doux, mettre à cuire en ajoutant l'acide citrique et l'alun.
3. Laisser cuire jusqu'à épaississement, puis mixer le tout au mixer.

المقادير

- 1 كلغ خوخ
- 500غ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمّص

كيفية التحضير

1. إغسلي الخوخ، إنزعي النواة، ضعيه في إناء، ضفي السكر و اتركيه ينقع ليلة كاملة.
2. على نار هادئة، إطهيه بإضافة حامض الستريك و الشب.
3. أتركيه يطهى حتى يعقد، ثم ارحي الكل بالطاحونة الكهربائية.



La gelée

الجيلاتين

| CONFITURES

Ingrédients

- 1 litre 1/2 d'eau
- 1 kg de sucre cristallisé
- 2 coings
- Jus d'1 citron

Préparation

1. Eplucher les coings, enlever les pépins, puis les mettre dans un linge propre, en ajoutant la peau. Bien attacher le linge, puis le faire cuire dans une casserole, dans de l'eau citronnée pendant 20 mn.
2. Retirer 1 litre du jus obtenu, le mettre dans une autre casserole pleine d'eau. Ajouter le sucre et laisser cuire sur feu moyen jusqu'à épaississement. Laisser refroidir.

Astuce :

Vous pouvez préparer 2 sortes de gelée en même temps : couper les coings en 4, les faire bouillir avec leur peau, puis les hacher avec un hachoir à main. Prendre 1 mesure de la purée obtenue, lui ajouter 1 mesure de sucre et faire cuire sur feu doux, dans une casserole à fond épais, en mélangeant jusqu'à qu'elle soit ferme et se détache du fond de la casserole : vous obtiendrez une pâte similaire à la pâte à chou. Ensuite, la disposer sur un plat et la laisser reposer pendant 2 jours, dans un endroit frais. Par la suite, la couper en losanges ou en coeurs. Présenter dans des c

المقادير

- 1 لتر و نصف ماء
- 1 كلغ سكر مسحوق
- 2 حبات سفرجل
- عصير حبة ليمون

كيفية التحضير

1. قشرّي السفرجل، إنزعي البذور، ثم ضعيها في قطعة قماش نظيفة، بإضافة القشرة .إربطي القماش جيدا، ثم ضعيه يطهى في قدر به ماء و عصير الليمون مدة 20 دقيقة .
2. إنزعي 1 لتر من العصير المتحصل عليه، ضعيه في قدر آخر مملوء بالماء، ضفي السكر و اتركيه يطهى على نار متوسطة حتى يعقد، اتركيه يبرد.

تدبيرة :

بإمكانك تحضير نوعين من الجيلاتين في نفس الوقت : قسمّي السفرجل إلى أرباع، غلّيه مع القشور، ثم اوحيه بواسطة طاحونة يدوية.
خذي كيلة من العصيدة المتحصل عليها، ضفي لها كيلة سكر و اطهيها على نار هادئة، في قدر قاعه سميك، بالخلط حتى تصبح متماسكة و تنفصل عن أطراف القدر؛ تتحصلين على عجينة تشبه بات آشو.
بعد ذلك، ضعيها في صينية و اتركيها ترتاح مدة يومين في مكان بارد.
بعد ذلك، قطّعيها إلى معينات أو قلوب. قدّميها في حاويات.



Confiture de carottes

مربّى الجزر

CONFITURES

Ingrédients

- 1 kg de carottes râpées
- 1 kg de sucre cristallisé
- Jus d'orange (500 gr)
- 1/2 litre d'eau
- Vanille
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

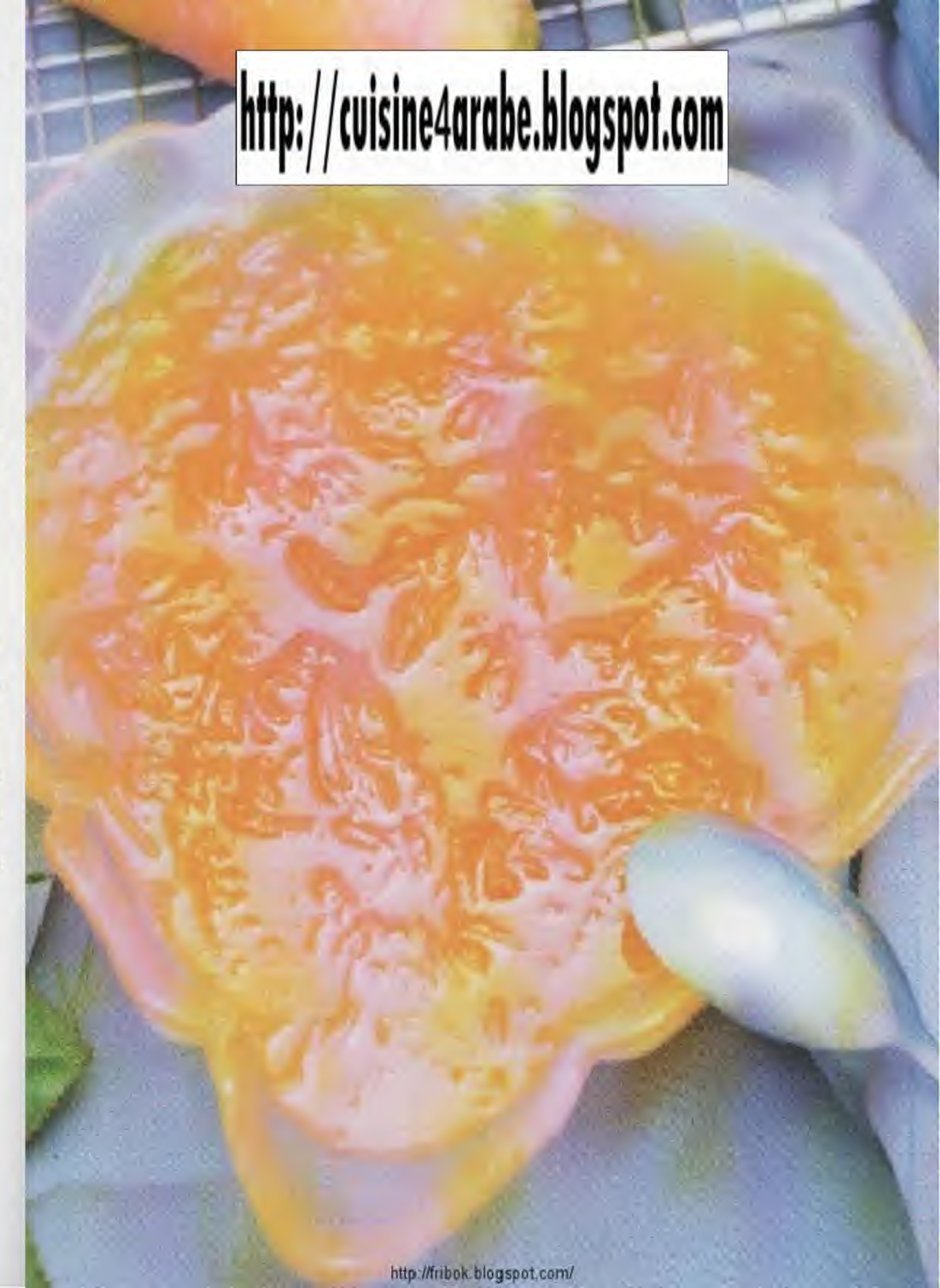
1. Dans une casserole, sur feu moyen, faire cuire les carottes râpées avec le jus d'orange.
2. Dans une autre casserole, faire bouillir l'eau, le sucre, l'acide citrique et l'alun pendant 20 mn.
3. Ajouter le jus de carottes et le jus d'orange et laisser cuire jusqu'à épaississement.

المقادير

- ١ كلغ جزر مبشور
- ١ كلغ سكر مسحوق
- عصير البرتقال (500 غ)
- 1/2 لتر ماء
- فانيليا
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمّص

كيفية التحضير

1. في قدر، على نار متوسطة، إطهي الجزر المبشور مع عصير البرتقال.
2. في قدر آخر، غلّي الماء، السكر، حامض الستريك و الشب مدة 20 دقيقة.
3. ضفي عصير الجزر و عصير البرتقال و اتركيه يطهى حتى يعقد.



Confiture d'écorce d'oranges

مربّى قشور البرتقال

CONFITURES

Ingrédients

- 1 kg d'écorce d'oranges (enlever un peu de chair)
- 600 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche
- 1 verre d'eau

Préparation

1. Dans une casserole, sur feu doux, faire cuire les écorces d'orange avec l'eau, le sucre, l'acide citrique et l'alun. Laisser cuire jusqu'à épaississement.
2. Hacher légèrement à l'aide d'un mixer électrique.

المقادير

- 1 كلغ قشور البرتقال (إنزعي القليل من اللبّ)
- 600غ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمّص
- 1 كاس ماء

كيفية التحضير

1. في قدر، على نار هادئة، إطهي قشور البرتقال مع الماء، السكر، حامض الستريك و الشب. أتركيها تطهي حتى تعقد.
2. إرحيها قليلا بواسطة الطاحونة الكهربائية.



Confiture de nèfles

مربّى المشيمشة

CONFITURES

Ingrédients

- 1 kg de nèfles
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

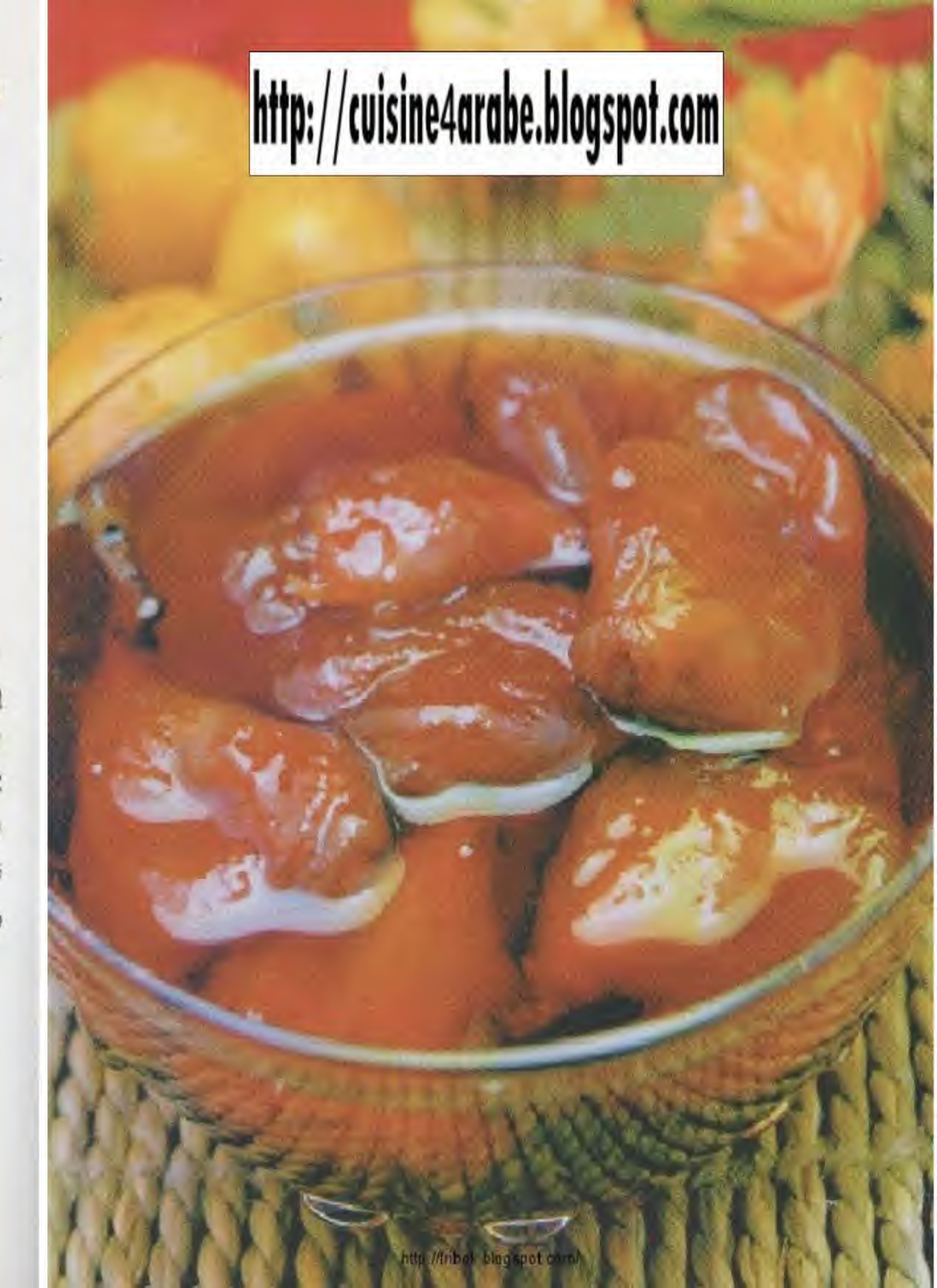
1. Laver les nèfles, les éplucher et enlever les noyaux (sans déformer les nèfles).
2. Les mettre dans une casserole, ajouter du sucre et laisser macérer pendant toute une nuit.
3. Ensuite, faire cuire sur feu moyen pendant 20 à 25 mn environ, en ajoutant l'acide citrique et l'alun.

المقادير

- 1 كلغ مشيمشة
- 1 كلغ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمّص

كيفية التحضير

1. نظّفي المشيمشة، قشّريها و انزعي النواة (دون إتلاف شكل المشيمشة).
2. ضعيها في قدر، ضعي السكر و اتركيها تنقع ليلة كاملة.
3. بعد ذلك، إطهيها على نار متوسطة مدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا، مع إضافة حامض الستريك و الشب.



Marmelade de cerises

مارمولاد الكرز

Ingrédients

- 1 kg de cerises
- 800 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

Préparation

1. Laver les cerises et enlever les noyaux.
2. Les mettre dans une casserole, ajouter le sucre et laisser macérer pendant toute une nuit.
3. Ensuite, les faire cuire sur feu doux pendant 15 à 20 mn, en ajoutant l'acide citrique et l'alun.
4. Hacher le tout au mixer.

Remarque : Vous pouvez utiliser les cerises telles quelles, sans les mixer.

المقادير

- 1 كلغ كرز
- 800غ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص

كيفية التحضير

1. إغسلي الكرز و انزعي النواة.
2. ضعيه في قدر، ضعي السكر و اتركيه ينقع ليلة كاملة.
3. بعد ذلك، اطهيه على نار هادئة مدة 15 إلى 20 دقيقة، بإضافة حامض الستريك و الشب .
4. إرحي الكل بالطاحونة الكهربائية.

ملاحظة: بإمكانك استعمال الكرز كما هو دون رحيه.



http://cuisine4arabe.blogspot.com

Confiture de prunes مربّى العينة (البرقوق الجاف)

Ingrédients

- 1 kg de prunes séchées
- 750 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche
- 2 verres d'eau

المقادير

- 1 كلغ برقوق جاف (عينة)
- 750غ سكر مسحوق
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمّص
- 2 كأس ماء

Préparation

1. Couper les prunes en 2 parties, enlever les noyaux. Ensuite, les mettre dans une casserole, ajouter le sucre et l'eau.
2. Faire cuire sur feu doux pendant 30 mn, en ajoutant l'acide citrique et l'alun.

كيفية التحضير

1. قطّعي العينة إلى جزئين، إنزعي النواة. بعد ذلك، ضعيها في قدر، ضفي السكر و الماء.
2. إطهيها على نار هادئة مدة 30 دقيقة، بإضافة حامض الستريك و الشب.



Confiture de potiron

مربّى الكابوية

Ingrédients

- 1 kg de potiron
- 700 gr de sucre cristallisé
- 1/2 litre d'eau
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée d'acide citrique
- 1 petit morceau d'alun (Cheb) de la taille d'un pois chiche

المقادير

- 1 كلغ كابوية
- 700غ سكر مسحوق
- 1/2 لتر ماء
- قرصة قرفة
- قرصة حامض الستريك
- قطعة صغيرة شب بحجم حبة حمص

Préparation

1. Eplucher le potiron, le couper en 2 parties, saupoudrer de cannelle et laisser reposer.
2. Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre, l'acide citrique et l'alun pendant 20 mn.
3. Ajouter le potiron et laisser cuire sur feu doux jusqu'à épaississement.

كيفية التحضير

1. قشّري الكابوية، قطّعيها إلى جزئين، ذرّي القرفة و اتركيها ترتاح.
2. في قدر، غلّي الماء، السكر، حامض الستريك و الشب مدة 20 دقيقة.
3. صفي الكابوية و اتركيها تطهى على نار هادئة حتى تعقد.





Edition la Plume
31, Rue Ouazène Mohamed Bordj-El-Kiffan Alger
Tél / Fax : 021 21 11 03 / 021 20 33 99

http://cuisine4arabe.blogspot.com

مطبخ مامي

خاص بالمربى

عربية & فرنسية

وإليك في تحضير أشهر الوصفات

100%

http://cuisine4arabe.blogspot.com

95 دج
فقط

19 وصفة مصورة
سهلة التحضير

السيدة بوغلوس نادية

http://fribok.blogspot.com/

سلسلة متوفرة